0200015140194001 6

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ Αρ. Φύλλου 15

14 Ιανουαρίου 1994

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 315780 (1)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «ΙΘΑΚΗ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την από 7.12.93 αίτηση της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Κεφαλονιάς - Ιθάκης (ΣΥΝ.ΟΕ.) περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης – Π.Ο.Π. – ελαιολάδου με το τοπωνύμιο «ΙΘΑΚΗ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΙΘΑΚΗ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από την ποικιλία ελιάς θειακή που καλλιεργείται στα διοικητικά όρια της επαρχίας Ιθάκης που περιλαμβάνει ολόκληρο το ομώνυμο νησί και τους παρακάτω Δήμους και Κοινότητες: Ιθάκης, Εξαγωγή, Ανωγή, Κιόνι, Λεύκη, Σταυρός, Πλατρηθειά, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΙΘΑΚΗ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με τη χρήση κτενών.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30 - 50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίες.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης «ΙΘΑΚΗ» Π.Ο.Π. εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρω ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΙΘΑΚΗ» Π.Ο.Π. έχει χρώμα πρασινοκίτρινο, είναι χαμηλής έως μέτριας ρευστότητας με χαρακτηριστική γλυκόπικρη γεύση της οποίας η πικράδα συν τω χρόνω μειώνεται μέχρις εξαφανίσεως και άρωμα έντονα φρουτώδες.

6. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΙΘΑΚΗ» Π.Ο.Π. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΙΘΑΚΗ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΙΘΑΚΗ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΙΘ - αύξων αριθμός ετικέτας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «ΙΘΑΚΗ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315781 (2)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης επιτραπεζίων ελαιών ΘΡΟΥΜΠΑ ΘΑΣΟΥ.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

2. Του Π.Δ. 81/93 (ΦΕΚ 36Α/19.3.93) «Προϋποθέσεις όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων».

3. Την υπ' αριθ. 4084/24.12.93 αίτηση της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Καβάλας, περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης επιτραπεζίων ελαιών «ΘΡΟΥΜΠΑ ΘΑΣΟΥ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΘΡΟΥΜΠΑ ΘΑΣΟΥ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης – Π.Ο.Π. – μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας Θρούμπα που καλλιεργείται στη νήσο Θάσο και λόγω του ότι είναι αρκετά συνδεδεμένη με το εν λόγω νησί, ονομάζεται και Θασίτικη.

Η ένδειξη «ΘΡΟΥΜΠΑ ΘΑΣΟΥ» μπορεί να χρησιμοποιηθεί εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

2. Η λίπανση των δένδρων επιτρέπεται να γίνεται ως εξής:

– Το χειμώνα: με σύνθετα βασικά λιπάσματα του τύπου 11-15-15.

– Την άνοιξη με αζωτούχα κυρίως λιπάσματα στις αρδευόμενες περιοχές. Μετά το τέλος συλλογής του καρπού ακολουθεί λίπανση με θειϊκή και φωσφορική αμμωνία.

3. Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με τα χέρια.

4. Ο καρπός είναι κυλινδροκωνικός ελαφρά κεκαμμένος και καταλήγει σε μικρή θηλή.

Το βάρος του κυμαίνεται από 1,5 έως 5 γραμμάρια, η σάρκα κυμαίνεται από 79-84% του όγκου του καρπού, ο πυρήνας από 13-16% και ο φλοιός από 3-5%, στο δε κιλό αντιστοιχούν από 290 - 320 τεμάχια.

5. Η καταπολέμηση του δάκου πρέπει να γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους ή με βιολογικές μεθόδους.

6. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελάρα χωρητικότητας 20 - 25 κιλών.

7. Ο ελαιόκαρπος δεν πρέπει να έχει προσβολές από δάκο, να εμφανίζει σημεία χτυπημάτων και να περιέχει ξένες ύλες.

8. Η ποικιλία Θρούμπα, παρουσία του μύκητα Phoma Oleae χάνει την πικρή της γεύση λόγω υδρόλυσης της ελαιοπικρίνης. Ο καρπός συλλέγεται από το δένδρο στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσής του ακόμη και υπερώριμος. Έπειτα πλένεται, ταξινομείται κατά μέγεθος και προστίθεται χονδρό αλάτι σε περιεκτικότητα 30 - 40% κατ' όγκον, όταν το προϊόν τοποθετηθεί σε δεξαμενές για ωρίμανση. Μετά πάροδο 30 - 40 ημερών έχει επιτευχθεί η ωρίμανση και το προϊόν είναι έτοιμο για να διοχετευθεί

στην κατανάλωση, αφού εκτεθεί στον αέρα για οξείδωση και βελτίωση του χρώματος του ελαιοκάρπου.

9. Οι ελιές «ΘΡΟΥΜΠΑ ΘΑΣΟΥ» Π.Ο.Π. ως τελικό προϊόν στην αγορά διατίθενται εν ξηρώ σε λευκοσιδηρά δοχεία των 5 και 13 κιλών.

10. Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4§7 σημείο στ, του Π.Δ. 81/93 για τις ελιές «ΘΡΟΥΜΠΑ ΘΑΣΟΥ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΘΑ - αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

11. Επί των ελαιών «ΘΡΟΥΜΠΑ ΘΑΣΟΥ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315782 (3)

Αναγνώριση προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ελαιολάδου «ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την από 7.12.93 αίτηση της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Κεφαλονιάς - Ιθάκης, περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης – Π.Γ.Ε. – ελαιολάδου με το τοπωνύμιο «ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ» προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς Κορωνέϊκη, Αγουρομανάκο και Βενετσιάνικη λαδολιά, καλλιεργούμενες στά διοικητικά όρια του Νομού Κεφαλληνίας, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή παρθένου ελαιολάδου «ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ» Π.Γ.Ε. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις;

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με τα χέρια, με τη χρήση κτενών ή σε σπάνιες περιπτώσεις με ραβδισμό.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30 - 50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίες.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης γεωγραφικής ένδειξης «ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ» Π.Γ.Ε. παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρω ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το παρθένο ελαιόλαδο «ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ» Π.Γ.Ε. έχει χρώμα πράσινο, είναι μέτριας ρευστότητας με γλυκόπικρη γεύση της οποίας η πικράδα συν τω χρόνω μειώνεται και άρωμα φρουτώδες, το οποίο είναι ιδιαίτερα έντονο στα φρέσκα ελαιόλαδα.

6. Τα παρθένα ελαιόλαδα «ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ» Π.Γ.Ε. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση παρθένου ελαιολάδου «ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ» Π.Γ.Ε. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για παρθένα ελαιόλαδα «ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ» Π.Γ.Ε. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΚΕ - αύξων αριθμός ετικέτας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των παρθένων ελαιολάδων «ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ» Π.Γ.Ε. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315783 (4)

Αναγνώριση προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ελαιολάδου «ΡΟΔΟΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την αίτηση αριθ. 1386/21.6.93 της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Δωδεκανήσου περί αναγνώρισης προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης – Π.Γ.Ε. – ελαιολάδου, με το τοπονύμιο «ΡΟΔΟΣ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΡΟΔΟΣ» προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς Θρουμπολιά και Κορωνέϊκη (σε ποσοστά 75% - 25% αντίστοιχα) καλλιεργούμενες στα διοικητικά όρια του Νομού Δωδεκανήσου, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή παρθένου ελαιολάδου «ΡΟΔΟΣ» Π.Γ.Ε. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με ραβδισμό ή και με χρήση ελαιοραβδιστικών μηχανημάτων.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30 - 50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίες.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης γεωγραφικής ένδειξης «ΡΟΔΟΣ» Π.Γ.Ε. παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρω ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το παρθένο ελαιόλαδο «ΡΟΔΟΣ» Π.Γ.Ε. έχει χρώμα από υποπράσινο έως κιτρινοχρυσαφί, με γλυκιά γεύση και άρωμα ώριμων φρούτων ελιάς.

6. Το παρθένο ελαιόλαδο «ΡΟΔΟΣ» Π.Γ.Ε. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση παρθένου ελαιολάδου «ΡΟΔΟΣ» Π.Γ.Ε. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για παρθένα ελαιόλαδα «ΡΟΔΟΣ» Π.Γ.Ε. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΡΟ - αύξων αριθμός ετικέτας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των παρθένων ελαιολάδων «ΡΟΔΟΣ» Π.Γ.Ε. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315784 (5)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «ΛΗΞΟΥΡΙ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την από 7.12.93 αίτηση της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Κεφαλονιάς - Ιθάκης περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης – Π.Ο.Π. – ελαιολάδου με το τοπονύμιο «ΛΗΞΟΥΡΙ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΛΗΞΟΥΡΙ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς Κορωνέϊκη και Βενετσιάνικη λαδολιά, καλλιεργούμενες στα διοικητικά όρια της επαρχίας Πάλλης που περιλαμβάνει τις Κοινότητες: Κουβαλάτων, Αθέρο, Κοντογεννάδα, Αγ. Θέκλη, Σκηνέα, Μονοπωλάτα, Καμιναράτα, Δαμουλιανάτα, Ρίφι, Φαβατάτα, Χανδάτα, Χαυριάτα, Κατωγή, Σουλλάροι, Αγκώνας, Θηναίας και το Δήμο

Ληξουρίου, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΛΗΞΟΥΡΙ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με τη χρήση κτενών.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30 - 50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίες.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης «ΛΗΞΟΥΡΙ» Π.Ο.Π. εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρω ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΛΗΞΟΥΡΙ» Π.Ο.Π. έχει χρώμα πρασινοκίτρινο, είναι χαμηλής ρευστότητας με ευχάριστη γλυκόπικρη γεύση της οποίας η πικράδα συν τω χρόνω μειώνεται μέχρις επικρατήσεως του γλυκού και άρωμα ώριμης ελιάς.

6. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΛΗΞΟΥΡΙ» Π.Ο.Π. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΛΗΞΟΥΡΙ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΛΗΞΟΥΡΙ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΛΗ - αύξων αριθμός ετικέτας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «ΛΗΞΟΥΡΙ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315789 (6)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «ΛΟΓΓΑΣΤΡΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την από 4.1.94 αίτηση του Αγροτικού Συνεταιρισμού Λογγάστρας Λακωνίας, περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «ΛΟΓΓΑΣΤΡΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΛΟΓΓΑΣΤΡΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, που παράγεται από την ποικιλία ελιάς «Αθηνολιά» και «Κουτσουρολιά», καλλιεργούμενες στα διοικητικά όρια της κοινότητας Λογγάστρας και μερικά των κοινοτήτων Αγ. Ειρήνης, Μαγούλας, Σουστιάνων (όπως στο συνημμένο χάρτη), εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΛΟΓΓΑΣΤΡΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με τα χέρια ή με χτένια καθώς και τη χρήση ελαιοπάνων.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30 - 50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπα-

σμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίες.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης «ΛΟΓΓΑΣΤΡΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρω ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΛΟΓΓΑΣΤΡΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. έχει χρώμα πρασινοκίτρινο χρυσίζον και ελαφρά πικρίζουσα γεύση.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΛΟΓΓΑΣΤΡΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΛΟΓΓΑΣΤΡΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΛΟΓΓΑΣΤΡΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΛΟ - αύξων αριθμός ετικέτας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «ΛΟΓΓΑΣΤΡΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315790 (7)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «ΚΡΑΝΙΔΙ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την από 5.6.93 αίτηση του Στυλιανού Δημαράκη περί αναγνωρίσεως προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «ΚΡΑΝΙΔΙ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΚΡΑΝΙΔΙ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ» Π.Ο.Π. μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, που παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς «Μανάκι» και «Κορωνέϊκη» καλλιεργούμενες στα διοικητικά όρια της επαρχίας Ερμιονίδας ήτοι: τα διοικητικά όρια του Δήμου Κρανιδίου και των κοινοτήτων Ερμιόνης, Θερμησίας, Ηλιοκάστρου, Διδύμων, Φούρων, Κοιλάδος και Πορτοχελίου, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΚΡΑΝΙΔΙ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με τα χέρια ή με χτένια καθώς και τη χρήση ελαιοπάνων.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30 - 50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίες.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης «ΚΡΑΝΙΔΙ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ» Π.Ο.Π. εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρω ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΚΡΑΝΙΔΙ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ» Π.Ο.Π. έχει χρώμα χρυσοκίτρινο και γεύση γλυκόπικρη.

6. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΚΡΑΝΙΔΙ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ» Π.Ο.Π. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΚΡΑΝΙΔΙ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του

Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΚΡΑΝΙΔΙ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΚΡ - αύξων αριθμός ετικέτας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «ΚΡΑΝΙΔΙ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315791 (8)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «ΣΠΑΡΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την από 31.12.93 αίτηση της εταιρείας «ΑΝΑΝΙΑΣ» ΑΦΟΙ ΚΑΡΑΧΑΝΙΔΗ Ο.Ε. περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «ΣΠΑΡΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΣΠΑΡΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, που παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς «Αθηνολιά», «Κουτσουρολιά», «Μανάκι» και «Μυρτολιά», καλλιεργούμενες στα διοικητικά όρια του Δήμου Σπαρτιατών και των Κοινοτήτων Καλυβίων, Αμυκλών Τραπεζοντής, Ανωγείων, Παλαιοπαναγιάς, Ξηροκάμπου και Λευκοχώματος, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΣΠΑΡΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με χτένια και με μηχανικά μέσα.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30 - 50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίες.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης «ΣΠΑΡΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρω ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΣΠΑΡΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. έχει χρώμα έντονο χρυσαφί.

6. Τα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΣΠΑΡΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΣΠΑΡΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΣΠΑΡΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΣΠ - αύξων αριθμός ετικέτας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «ΣΠΑΡΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315792 (9)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «ΠΑΚΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την από 31.12.93 αίτηση του Αγροτικού Ελαιουργικού Συνεταιρισμού Πακίων Λακωνίας περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «ΠΑΚΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ, αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΠΑΚΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, που παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς «Κορωνέϊκη» και «Ασπρολιά», καλλιεργούμενες στα διοικητικά όρια των Κοινοτήτων Πακίων και ελαίας. Επίσης οι τοποθεσίες Σκαβαλί, Ποταμιά, και Κλώνος του Δήμου Μολάων του Ν. Λακωνίας (όπως φαίνονται στο συνημμένο χάρτη) εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΠΑΚΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με χτένια ή με τα χέρια καθώς και τη χρήση ελαιοπάνων.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30 - 50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίες.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης «ΠΑΚΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρω ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΠΑΚΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. έχει χρώμα κιτρινοπράσινο χρυσίζον και ελαφρά πικρή γεύση.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΠΑΚΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΠΑΚΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΠΑΚΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΠΑ - αύξων αριθμός ετικέτας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «ΠΑΚΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315793 (10)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «ΒΛΑΧΙΩΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την αίτηση αριθ. 80/31.12.193 του Αγροτικού Συνεταιρισμού Βλαχιώτη Λακωνίας, περί αναγνωρίσεως προστευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) ελαιολάδου «ΒΛΑΧΙΩΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ, αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΒΛΑΧΙΩΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, που παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς «Κορωνέϊκη» και «Μυρτολιά», καλλιεργούμενες στα διοικητικά όρια της Κοινότητας Βλαχιώτη εφόσον πληρούνται οι

προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΒΛΑΧΙΩΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με χτένια και ταυτόχρονη χρήση ελαιοπάνων.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30 - 50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίες.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης «ΒΛΑΧΙΩΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρω ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΒΛΑΧΙΩΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. έχει χρώμα κιτρινοπράσινο και γεύση ελαφρώς πικρίζουσα.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΒΛΑΧΙΩΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΒΛΑΧΙΩΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΒΛΑΧΙΩΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΒΛ - αύξων αριθμός ετικέτας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «ΒΛΑΧΙΩΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315794 (11)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την από 28.12.1993 αίτηση του Αγροτικού Ελαιουργικού Συνεταιρισμού Νομίων - Φουτίων - Μονεμβασίας Ν. Λακωνίας περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τήν περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από την ποικιλία ελιάς «Αθηνολιά» και «Κορωνέϊκη» καλλιεργούμενες στα διοικητικά όρια των Κοινοτήτων Νομίων, Ελληνικού και Μονεμβασίας του Ν. Λακωνίας, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με κτένια ή με τα χέρια, καθώς και με τη χρήση ελαιοπάνων.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30 - 50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες;

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίες.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης «ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρω ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. έχει χρώμα κιτρινοπράσινο χρυσίζον και ελαφρά πικρή γεύση.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΜΝ - αύξων αριθμός ετικέτας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315795 (12)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «ΓΕΡΑΚΙ ΛΑΚΩΝΙΑΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την από 28.12.1993 αίτηση του Αγροτικού Ελαιουργικού Συνεταιρισμού Γερακίου Λακωνίας περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης – Π.Ο.Π. – ελαιολάδου με το τοπωνύμιο «ΓΕΡΑΚΙ ΛΑΚΩΝΙΑΣ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΓΕΡΑΚΙ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς «Ασπρολιά», «Καλαμών» και «Κορωνέικη» καλλιεργούμενες στα διοικητικά όρια της Κοινότητας Γερακίου του Νομού Λακωνίας, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΓΕΡΑΚΙ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με τη χρήση λιναριού - κοπή κλάδων και από τα κομμένα κλαδιά με χρήση συλλεκτικού μηχανήματος.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30 - 50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίες.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης «ΓΕΡΑΚΙ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρω ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΓΕΡΑΚΙ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. έχει χρώμα χρυσοπράσινο και φρουτώδη γεύση μήλου.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΓΕΡΑΚΙ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΓΕΡΑΚΙ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά ελαιόλαδα «ΓΕΡΑΚΙ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΓΕ - αύξων αριθμός ετικέτας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «ΓΕΡΑΚΙ ΛΑΚΩΝΙΑΣ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315796 (13)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου (ΠΟΠ) «ΤΙΘΟΡΕΑΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την από 10.1.1994 αίτηση της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Αμφίκλειας περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης – Π.Ο.Π. – ελαιολάδου με το τοπωνύμιο «ΤΙΘΟΡΕΑΣ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΤΙΘΟΡΕΑΣ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς Μεγάρων, Κορωνέικη και (σε μικρότερο ποσοστό) Αμφίσσης που καλλιεργούνται στα διοικητικά όρια των Κοινοτήτων Αμφίκλειας, Δρυμαίας, Τιθρωνίου, Τιοθρέας, Κάτω Τιθορέας, Μοδίου και Παναγίτσας της επαρχίας Λοκρίδος, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΤΙΘΟΡΕΑΣ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με ραβδισμό, με το χέρι και με ελαιοδέκτες.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30 - 50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίες.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης «ΤΙΘΟΡΕΑΣ» Π.Ο.Π. εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρω ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΤΙΘΟΡΕΑΣ» Π.Ο.Π. έχει χρώμα πράσινο-κίτρινο, είναι μέτριας ρευστότητας με χαρακτηριστική ευχάριστη αρωματική και γλυκίζουσα γεύση.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΤΙΘΟΡΕΑΣ» Π.Ο.Π. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΤΙΘΟΡΕΑΣ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΤΙΘΟΡΕΑΣ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΤΙ - αύξων αριθμός ετικέτας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «ΤΙΘΟΡΕΑΣ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315797 (14)

Αναγνώριση προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ελαιολάδου (Π.Γ.Ε.) «ΠΗΛΙΟ ΒΟΛΟΥ».

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την αίτηση αριθ. 715/16.11.93 της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Πηλίου - Β. Σποράδων (ΣΥΝ.ΠΕ) περί προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ελαιολάδου (Π.Γ.Ε.) «ΠΗΛΙΟ ΒΟΛΟΥ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΠΗΛΙΟ ΒΟΛΟΥ» προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από την ποικιλία ελιάς Κονσερβολιά που καλλιεργείται στα διοικητικά όρια των Κοινοτήτων: Αγριάς, Κάτω Λεχώνιας, Άνω Λεχώνιας, Καλών Νερών, Αφετών, Αργαλαστής, Μηλίνας, Τρίκερι, Λαύκου, Προμμυρίου, Ξυνόβρυσης, Συκής, Αγίου Γεωργίου, Αγίου Βλασίου, Νεοχωρίου, Καλαμακίου, Λαμπίνου, Ξουριχτίου, Τσαγκαράδας, Μουρεσίου, Κισσού, Αγίου Δημητρίου, Ανήλιου, Μακρυράχης, Ζαγοράς, Πουρίου, Δράκειας, Αγίου Λαυρεντίου και Μηλιών της Επαρχίας Βόλου και των Κοινοτήτων: Αλοννήσου, Γλώσσας, Νέου Κλήματος και των Δήμων: Σκοπέλου και Σκιάθου της επαρχίας Σκοπέλου, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή παρθένου ελαιολάδου «ΠΗΛΙΟ ΒΟΛΟΥ» Π.Γ.Ε. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με ραβδισμό και την ταυτόχρονη χρήση ελαιοδικτύων και ελαιοπάνων.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30 - 50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίες.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης γεωγραφικής ένδειξης «ΠΗΛΙΟ ΒΟΛΟΥ» Π.Γ.Ε. εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρω ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΠΗΛΙΟ ΒΟΛΟΥ» Π.Γ.Ε. έχει χρώμα κίτρινο χρυσαφί και γλυκιά γεύση.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΠΗΛΙΟ ΒΟΛΟΥ» Π.Γ.Ε. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΠΗΛΙΟ ΒΟΛΟΥ» Π.Γ.Ε. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΠΗΛΙΟ ΒΟΛΟΥ» Π.Γ.Ε. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΠΗ - αύξων αριθμός ετικέτας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «ΠΗΛΙΟ ΒΟΛΟΥ» Π.Γ.Ε. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315798 (15)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) ελαιολάδου «ΠΛΩΜΑΡΙ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την αίτηση αριθ. 2476/13.12.93 της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Λέσβου περί αναγνώρισης προστα-

τευόμενης ονομασίας προέλευσης ελαιολάδου «ΠΛΩΜΑΡΙ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΠΛΩΜΑΡΙ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς Κολοβή και Αδραμιτιανή που καλλιεργούνται στα διοικητικά όρια των Κοινοτήτων: Ακροσίου, Αμπελίκου, Μεγαλοχωρίου, Νεοχωρίου, Παλαιοχωρίου, Πλαγιάς, Σταυρού και Τριγώνα και του Δήμου Πλωμαρίου της Επαρχίας Πλωμαρίου, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΠΛΩΜΑΡΙ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με τα χέρια με παράλληλη χρήση ελαιοδικτύων.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30 - 50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίες.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης γεωγραφικής ένδειξης «ΠΛΩΜΑΡΙ» Π.Ο.Π. εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρω ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΠΛΩΜΑΡΙ» Π.Ο.Π. έχει χρώμα διαυγές, λαμπρόν αχυρώδες και έντονο άρωμα χαρακτηριστικό ώριμου καρπού.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΠΛΩΜΑΡΙ» Π.Ο.Π. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΠΛΩΜΑΡΙ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΠΛΩΜΑΡΙ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΠΛ - αύξων αριθμός ετικέτας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «ΠΛΩΜΑΡΙ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315799 (16)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) ελαιολάδου «ΚΑΛΛΟΝΗ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την αίτηση αριθ. 1077/540/27.5.93 της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Λέσβου περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) ελαιολάδου «ΚΑΛΛΟΝΗ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΚΑΛΛΟΝΗ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς Κολοβή και Αδραμιτιανή που καλλιεργούνται στα διοικητικά όρια των Κοινοτήτων: Ερεσσού και Μήθυμνας και των Κοινοτήτων: Αγίας Παρασκευής, Αγρας, Ανεμωγιάς, Αντισσού, Αργένου, Αρίσβης, Βατούσας, Δαφιών, Καλλονής, Κεραμίου, Λαφιώνας, Λεπετύμνου, Μεσοτόπου, Νάπης, Παρακοιλών, Πελόπης, Πέτρας, Πτερούντας, Σιγρίου, Σκαλοχωρίου, Σκουτάρου, Στύψης, Συκαμινέας, Υψηλομετώπου, Φιλιάς και Χιδηρών, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΚΑΛΛΟΝΗ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς

από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με το χέρι με παράλληλη χρήση ελαιοδικτύων.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30 - 50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίες.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης «ΚΑΛΛΟΝΗ» Π.Ο.Π. εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρω ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΚΑΛΛΟΝΗ» Π.Ο.Π. έχει χρώμα διαυγές, λαμπρό αχυρώδες και έντονο άρωμα χαρακτηριστικό ώριμου καρπού.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΚΑΛΛΟΝΗ» Π.Ο.Π. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΚΑΛΛΟΝΗ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΚΑΛΛΟΝΗ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΚΛ - αύξων αριθμός ετικέτας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «ΚΑΛΛΟΝΗ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315800 (17)

Αναγνώριση προστευόμενης ονομασίας προέλευσης επιτραπεζίων ελαιών «ΘΡΟΥΜΠΑ ΧΙΟΥ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 «Περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας κ. Φλώρο Κωνσταντίνου».

2. Του Π.Δ. 81/93 προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων.

3. Το Ν.Δ. 1065/71 (ΦΕΚ 278/τ.Α') «Περί κυρώσεως συμφωνίας μεταξύ του Βασιλείου της Ελλάδας και της Αυστριακής Δημοκρατίας αφορώσης εις την προστασίαν των ενδείξεων προελεύσεως, ονομασιών καταγωγής και χαρακτηριστικών προϊόντων της γεωργίας, βιομηχανίας και βιοτεχνίας» και ιδιαίτερα το Παράρτημα Β, σημείο 10 του σχετικού πρωτοκόλλου.

4. Την αριθ. 189/21.12.93 αίτηση της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης επιτραπεζίων ελαιών «ΘΡΟΥΜΠΑ ΧΙΟΥ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη ελιά «ΘΡΟΥΜΠΑ ΧΙΟΥ», προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας Θρούμπα, που καλλιεργείται στα διοικητικά όρια των Δήμων: Χίου, Ομηρούπολης, Καρδαμύλων, Ανέμωνα, Ιωνίας, Μαστιχοχωρίων και των Κοινοτήτων: Αγίου Γεωργίου, Αγίου Γάλατος, Αμάδων, Βέσσας, Βικίου, Βολισσού, Διευχών, Ελάτας, Θυμιανών, Καμπιών, Κεράμου, Κουρουνίων, Λαγκάδας, Λεπτοπόδων, Λιθίου, Μελανιών, Μεστών, Νενητουρίων, Νεοχωρίου, Ολύμπων, Παρπαριάς, Πιραμάς, Πισπιλούντας, Πιτυών, Ποταμιάς, Πυργίου, Σιδηρούντας, Σπαρτούντας, Συκιάδας, Τρυπών, Φυτών και Χαλάνδρων της νήσου Χίου.

2. Η εν λόγω ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιηθεί εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

Η Θρούμπα Χίου καλλιεργείται σε περιοχές που έχουν ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι και σε ασβεστολιθικά εδάφη πλούσια σε άργιλλο και οξείδια του σιδήρου.

4. Η λίπανση των δένδρων επιτρέπεται να γίνεται ως εξής:

– 0,5 μονάδες αζώτου ανά δένδρο κατ' έτος υπό μορφή νιτρικής αμμωνίας.

– 0,5 μονάδες καλίου ανά δένδρο κατ' έτος υπό μορφή φωσφορικής αμμωνίας.

– 0,2 μονάδες φωσφόρου ανά δένδρο κατ' έτος υπό μορφή φωσφορικής αμμωνίας.

– Οργανική λίπανση μπορεί να γίνεται με κοπριά σε ποσότητα περίπου 20 κιλών ανά δένδρο.

5. Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με τη χρήση ελαιοδικτύων, κάθε 3 έως 5 ημέρες και αφού έχει πέσει φυσιολογικά ο καρπός στο έδαφος, στα στάδιο της πλήρους ωρίμανσής του.

6. Ο καρπός είναι κανονικού μεγέθους, κυλινδρικός, με

επιμήκη πυρήνα και στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσης παρουσιάζει συρικνωμένη επιδερμίδα. Το βάρος του κυμαίνεται μεταξύ 2,5 και 3,5 γραμμαρίων.

7. Η καταπολέμηση του δάκου πρέπει να γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους ή με βιολογικές μεθόδους.

8. Ο ελαιόκαρπος δεν πρέπει να έχει προσβολές από δάκο, να εμφανίζει σημεία χτυπημάτων και να περιέχει ξένες ύλες.

9. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου πρέπει να γίνεται με πλαστικά τελάρα βάρους 20 έως 25 κιλών ή ψάθινα κοφίνια.

10. Η ποικιλία θρούμπα παρουσία του μύκητα PHOMA OLEAE χάνει την πικρή της γεύση, λόγω υδρόλυσης της ελαιοπικρίνης. Έτσι σχηματίζονται φυσικές επικρισμένες ελιές πάνω στα ελαιόδενδρα, αποκτώντας ευχάριστη γλυκιά γεύση, χωρίς καμιά ανθρώπινη επεξεργασία, πλην της διαλογής.

11. Οι ελιές «ΘΡΟΥΜΠΑ ΧΙΟΥ» Π.Ο.Π. ως τελικό προϊόν στην αγορά διατίθενται σε πλαστικά τελάρα ή σακκούλες βάρους 5 έως 10 κιλών.

12. Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4§7 σημείο στ, του Π.Δ. 81/93 για τις ελιές «ΘΡΟΥΜΠΑ ΧΙΟΥ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

XI – αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας/δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

13. Επί των ελαιών «ΘΡΟΥΜΠΑ ΧΙΟΥ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

Εκδίδει την ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ από το 1833

Διεύθυνση : Καποδιστρίου 34
Ταχ. Κώδικας : 104 32
TELEX : 22.3211 YPET GR
FAX : 5234312

Οι υπηρεσίες του **ΕΘΝΙΚΟΥ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ** λειτουργούν καθημερινά από **8.00'** έως **13.00'**

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

* Πώληση ΦΕΚ όλων των Τευχών Σολωμού 51 τηλ.: 52.39.762
* ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ: Σολωμού 51 τηλ.: 52.48.188
* Για φωτοαντίγραφα παλαιών τευχών στην οδό Σολωμού 51 τηλ.: 52.48.141
* Τμήμα πληροφόρησης: Για τα δημοσιεύματα των ΦΕΚ Σολωμού 51 τηλ. 52.25.713 – 52.49.547

* Οδηγίες για δημοσιεύματα Ανωνύμων Εταιρειών και ΕΠΕ τηλ.: 52.48.785

Πληροφορίες για δημοσιεύματα Ανωνύμων Εταιρειών και ΕΠΕ τηλ.: 52.25.761

* Αποστολή ΦΕΚ στην επαρχία με καταβολή της αξίας του δια μέσου Δημοσίου Ταμείου Για πληροφορίες: τηλ.: 52.48.320

Τιμές κατά τεύχος της ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ:

Κάθε τεύχος μέχρι 8 σελίδες δρχ. 100. Από 9 σελίδες μέχρι 16 δρχ. 150, από 17 έως 24 δρχ. 200

Από 25 σελίδες και πάνω η τιμή πώλησης κάθε φύλλου (8σέλιδου ή μέρους αυτού) αυξάνεται κατά 50 δρχ.

Μπορείτε να γίνετε συνδρομητής για όποιο τεύχος θέλετε. Θα σας αποστέλλεται με το Ταχυδρομείο.

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ

Κωδικός αριθ. κατάθεσης στο Δημόσιο Ταμείο 2531		Κωδικός αριθ. κατάθεσης στο Δημόσιο Ταμείο 3512	
Η ετήσια συνδρομή είναι:		Ποσοστό 5% υπέρ του Ταμείου Αλληλοβοηθείας του Προσωπικού (ΤΑΠΕΤ)	
α) Για το Τεύχος Α'	Δρχ. 15.000	Δρχ.	750
β) » » » Β'	» 30.000	»	1.500
γ) » » » Γ'	» 10.000	»	500
δ) » » » Δ'	» 30.000	»	1.500
ε) » » » Αναπτυξιακών Πράξεων	» 20.000	»	1.000
στ) » » » Ν.Π.Δ.Δ.	» 10.000	»	500
ζ) » » » ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	» 5.000	»	250
η) » » » Δελτ. Εμπ.& Βιομ. Ιδ.	» 10.000	»	500
θ) » » » Αν. Ειδικού Δικαστηρίου	» 3.000	»	150
ι) » » » Α.Ε. & Ε.Π.Ε.	» 200.000	»	10.000
ια) Για όλα τα Τεύχη εκτός ΤΑΕ-ΕΠΕ	» 100.000	»	5.000

Πληροφορίες: τηλ. 52.48.320

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ